Éditions Usborne

Chocolats et friandises



Fruits chocolatés

Il te faut :

450 g de petites fraises avec la queue
75 g de chocolat au lait
75 g de chocolat blanc
du papier sulfurisé

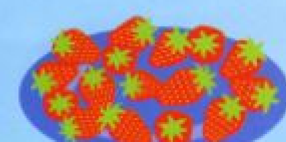


Ces friandises doivent être mangées le jour même.

Essaie aussi avec d'autres fruits. Les tranches de mandarine ainsi préparées sont délicieuses, par exemple.



1. Mets les fraises dans une passoire et rince-les quelques minutes sous l'eau froide. Laisse-les égoutter.



2. Éponge doucement les fraises avec de l'essuie-tout, puis pose-les sur une assiette. Laisse sécher.



3. Verse environ 3 cm d'eau dans une grande casserole. Porte l'eau ébullition, puis retire la casserole du feu.



4. Mets le chocolat au lait dans un bol résistant à la chaleur. Mets des gants de cuisine et place le bol dans la casserole.



5. Avec une cuillère en bois, remue le chocolat jusqu'à ce qu'il ait fondu. Puis retire le bol de la casserole avec les gants.



6. Fais fondre le choc blanc de la même faç puis laisse les deux bo de chocolat refroidir environ 2 minutes.

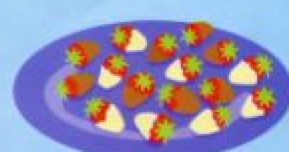




Trempe une fraise à
oitié dans le chocolat
ndu. Soulève-la et
isse-la s'égoutter au-
essus du bol.







Pose la fraise sur une
ssiette recouverte de
apier sulfurisé. Répète
même opération avec
s autres fraises.

9. Lorsque toutes les fraises ont été trempées dans le chocolat, mets-les 20 minutes au réfrigérateur.

10. Enlève alors avec précaution les fraises du papier, puis dispose-les sur une assiette. Mange-les le jour même.

Mini-florentins

Pour 18 mini-florentins, il te faut :

18 cerises confites
18 moitiés de noix ou de noix de pécan non salées*
75 g de chocolat noir
75 g de chocolat blanc
une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé

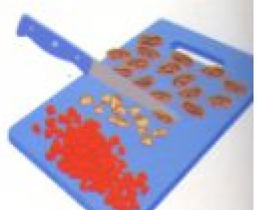


Les mini-florentins ne se conservent que 4 jours.

Ces mini-florentins sont décorés de noix de pécan et de cerises confites.



1. Mets les cerises dans une passoire. Rince-les sous l'eau tiède pour enlever le sirop. Sèche-les sur de l'essuie-tout.



2. Hache les cerises su une planche à découp en faisant attention de ne pas te couper. Hac aussi les noix.





3. Verse environ 3 cm d'eau dans une casser Porte l'eau à ébullition, puis retire la casserole du feu.

* N'offre pas ces chocolats à une personne allergique aux noix.



Mets le chocolat noir
ıns une jatte résistante
la chaleur. Avec des
ınts de cuisine, place la
tte dans la casserole.



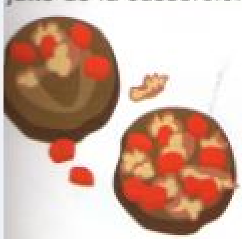






Avec une cuillère en
ois, remue le chocolat
squ'à ce qu'il ait fondu.
ets les gants et enlève
jatte de la casserole.

6. Dépose une petite cuillerée de chocolat fondu sur le papier sulfurisé. Étale en forme de rond avec le dos de la cuillère.



Enfonce doucement
s morceaux de noix
de cerises dans le
ocolat. Répète avec
reste du chocolat.



8. Fais fondre le chocolat blanc, puis prépare des mini-florentins blancs de la même façon. Décore-les également.



9. Mets 30 minutes au réfrigérateur. Soulève-les avec précaution du papier. Conserve dans une boîte hermétique.

Spirales de chocolat



Pour 25 spirales de chocolat, il te faut :

250 g de sucre glace
6 cuillères à café de jus de citron
1 cuillère à café d'extrait de menthe
1 cuillère à soupe de cacao en poudre
2 cuillères à café d'eau bouillante
1 cuillère à café d'extrait de vanille
une plaque à pâtisserie recouverte de film alimentaire



Ces spirales de chocolat se conservent 10 jours.



1. Tamise le sucre glace, puis verses-en 100 g dans une grande jatte. Creuse un puits au milieu avec une cuillère.

Verse le mélange dans le puits.



2. Mélange trois cuillères à café de jus de citron et l'extrait de menthe dans un bol. Verse sur le sucre.



3. Mélange au couteau puis pétris la pâte avec doigts jusqu'à ce qu'ell soit lisse. Enveloppe da du film alimentaire.



Tamise le cacao
ns une grande
te. Ajoute l'eau
l'extrait de vanille.
élange bien le tout.



5. Ajoute le reste du citron et mélange. Verse le reste du sucre glace. Remue avec un couteau non tranchant.



6. Pétris la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Enveloppe dans du film alimentaire. Réfrigère les deux pâtes 10 minutes.



Saupoudre un peu
sucre glace sur le
in de travail et sur le
uleau pour empêcher
pâte de coller.



8. Abaisse la pâte blanche en un rectangle de 20 x 15 cm. Fais de même avec la pâte chocolatée.



9. Pose le rectangle chocolaté sur le blanc. Égalise les bords au couteau pour qu'ils soient bien droits.



. Enroule en serrant
en et enveloppe dans
film alimentaire. Puis
ets au réfrigérateur
minutes environ.



11. Avec un couteau bien aiguisé, coupe le cylindre en tranches à peu près de l'épaisseur de ton petit doigt.



12. Dispose sur la plaque à pâtisserie. Laisse durcir toute la nuit. Conserve dans une boîte hermétique.

Bébêtes en chocolat



Pour 10 bébêtes, il te faut :

75 g de chocolat noir
75 g de chocolat blanc
3 cuillères à soupe de miel



Ces chocolats se conservent une semaine.

Sers-toi d'une cuillère en bois.



1. Verse environ 3 cm d'eau dans une grande casserole. Porte l'eau à ébullition, puis retire du feu.



2. Mets le chocolat noir dans une jatte résistante à la chaleur. Avec des gants de cuisine, place la jatte dans la casserole.



3. Remue le chocolat jusqu'à ce qu'il ait fond[u]. Remets les gants et so[rs] la jatte de la casserole. Laisse reposer 2 minute[s].



4. Ajoute une cuillère à soupe et demie de miel et mélange jusqu'à former une pâte qui ne colle pas à la jatte.



5. Enveloppe la pâte dans du film alimentaire. Prépare ensuite le chocolat blanc de la même façon.



6. Enveloppe la pâte blanche dans du film alimentaire. Laisse reposer les pâtes au réfrigérateur 1 heure.



core certaines
bêtes avec des
ures ou des
res en zigzag.



Sors les deux pâtes
 réfrigérateur. Attends
nviron 10 minutes, pour
'elles ramollissent un
tit peu.



8. Coupe alors la pâte au chocolat noir en six morceaux. Réserves-en un, que tu enveloppes de film alimentaire.



9. Donne une forme ovale aux cinq autres morceaux. Répète avec la pâte au chocolat blanc. Tu as dix ovales en tout.



. Pour la tête, fais une
arque avec le côté non
nchant d'un couteau
un tiers environ de
aque ovale.



11. Marque le centre de la carapace. Avec la pâte mise de côté, fais de petites boules pour yeux et points. Colle.



12. Dispose tes bestioles sur une assiette. Couvre de film alimentaire et conserve au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

Croquants au riz soufflé



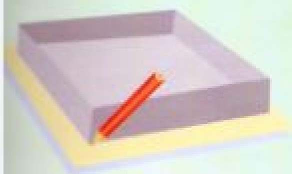
Pour environ 50 croquants, il te faut :

25 g de cerises confites
75 g de céréales de riz soufflé
100 g de chamallots roses et blancs
25 g de beurre
un moule à gâteau peu profond
carré de 18 cm de côté
du papier sulfurisé

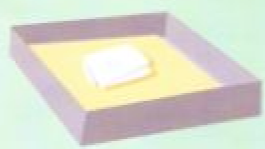


Ces sucreries ne se
conservent que 3 jours.

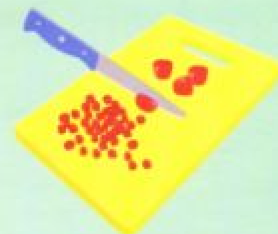




. Pose le moule sur
lu papier sulfurisé.
'race le contour et
lécoupe en suivant
'intérieur du trait.



2. Avec de l'essuie-tout, enduis le fond et les parois d'un peu d'huile. Pose le papier sulfurisé. Enduis d'huile également.



3. Pose les cerises sur une planche à découper. Hache-les en petits morceaux avec un couteau tranchant.



. Mets le riz soufflé
t les cerises coupées
lans un saladier et
nélange-les bien avec
ne cuillère en bois.



5. Coupe les chamalots en deux avec une paire de ciseaux propre. Mets avec le beurre dans une grande casserole.



6. Fais chauffer à petit feu, en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que tout ait fondu.

Sers-toi d'une cuillère en bois.

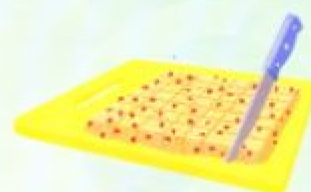


. Enlève la casserole
u feu. Ajoute le riz et
s cerises aux chamalots
t mélange bien tous les
grédients.

Étale bien dans les coins. Lisse le dessus.



8. Garnis le moule avec ce mélange. Mets 2 heures au réfrigérateur, puis détache les côtés au couteau.



9. Retourne sur la planche à découper. Ôte le papier. Découpe en carrés. Conserve dans une boîte hermétique.

Chocolats et friandises

Rebecca Gilpin et Catherine Atkinson

Conception et illustration : Non Taylor

Photographie : Howard Allman

Assistance conception : Doriana Berkovic

Pour la version française :

Traduction : Christine Sherman

Rédaction : Renée Chaspoul et Nick Stellmacher



Sommaire

2 Petits cœurs
4 Bouchées tropicales
6 Carrés à la noix de coco
8 Truffes fantaisie
10 Fruits chocolatés
12 Mini-florentins
14 Spirales de chocolat
16 Bébêtes en chocolat
18 Croquants au riz soufflé
20 Bonbons à la menthe
22 Oranges et citrons
24 Fondants aux chamalots
26 Croquants au chocolat
28 Caramels
30 Idées de présentation
32 Étiquettes cadeaux

La période de conservation des bonbons ou des chocolats préparés est indiquée après la liste des ingrédients. Si tu comptes offrir ces friandises, n'oublie pas de préciser leur date limite de consommation. Fais attention lorsque tu utilises des colorants, ils risquent de tacher.

Bonbons à la menthe

Pour 40 bonbons à la menthe, il te faut :

250 g de sucre glace
5 cuillères à café de jus de citron
1 cuillère à café d'extrait de menthe
du colorant alimentaire rouge et vert
de petits emporte-pièce
une plaque à pâtisserie recouverte
de film alimentaire



Ces bonbons à la menthe se conservent 15 jours.



1. Tamise le sucre glace dans une grande jatte. Puis creuse un puits au milieu avec une cuillère.



2. Mélange tout le jus de citron et l'extrait de menthe dans un petit bol. Verse-les ensuite sur le sucre.



3. Mélange au couteau, puis pétris la pâte avec les doigts jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Coupe-la en deux.



4. Mets chaque moitié dans un bol. Verse quelques gouttes de colorant rouge dans un bol, vert dans l'autre.



5. Mélange chaque pâte avec les doigts dans le bol. Ajoute un peu plus de sucre glace si la pâte est collante.



6. Saupoudre un peu de sucre glace sur le plan de travail et sur un rouleau à pâtisserie. Ceci empêche la pâte de coller.



Bien présentés dans une jolie boîte, ces bonbons font de délicieux cadeaux.



Coupe les pièces très rapprochées.

7. Abaisse la pâte rose à l'épaisseur de ton petit doigt. Coupe différentes formes à l'aide des emporte-pièce.



8. Avec un couteau non tranchant, soulève et dépose chaque pièce sur la plaque à pâtisserie. Répète avec la pâte verte.

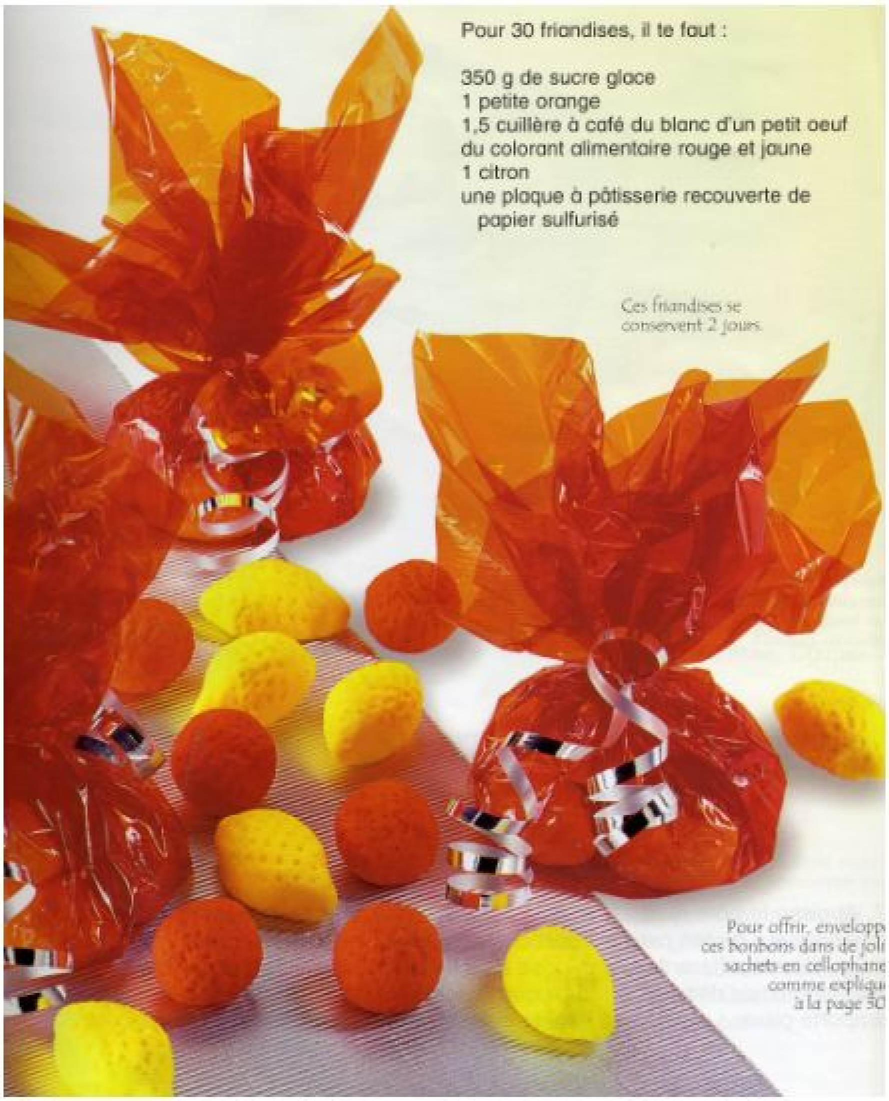


9. Laisse les bonbons durcir pendant au moins 1 heure sur la plaque. Conserve-les dans une boîte hermétique.

Pour 30 friandises, il te faut :

350 g de sucre glace
1 petite orange
1,5 cuillère à café du blanc d'un petit oeuf
du colorant alimentaire rouge et jaune
1 citron
une plaque à pâtisserie recouverte de
papier sulfurisé

Ces friandises se conservent 2 jours.



Pour offrir, envelopp
ces bonbons dans de joli
sachets en cellophane
comme expliqu
à la page 30



1. Tamise la moitié du sucre dans une jatte, puis l'autre dans une seconde. Râpe la moitié de l'écorce d'orange.



2. Coupe l'orange en deux. Presse le jus, verse dans un bol. Verse ¾ de cuillère à café de blanc d'œuf dans un autre bol.



3. Ajoute l'écorce d'orange râpée, cinq cuillères à café de jus, une goutte de colorant rouge et deux de colorant jaune. Mélange.



4. Verse le tout dans une des jattes de sucre. Mélange au couteau, puis pétris la pâte avec les doigts.



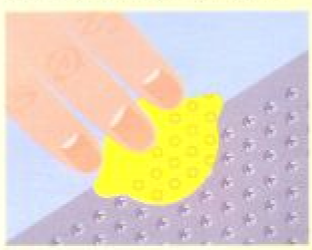
5. Prends un peu de sucre glace dans tes mains et façonne 15 boules orange. Roule doucement sur la râpe.



6. Râpe la moitié de l'écorce de citron. Coupe le citron en deux. Presse le jus. Verse cinq cuillères à café de jus dans un bol.



7. Ajoute l'écorce de citron râpée, ¾ de cuillère à café de blanc d'œuf et quelques gouttes de colorant jaune. Mélange.



8. Ajoute au sucre de l'autre jatte et mélange comme précédemment. Façonne en forme de citrons. Roule sur la râpe.



9. Dispose sur la plaque à pâtisserie. Laisse durcir quelques heures. Conserve dans une boîte au réfrigérateur.

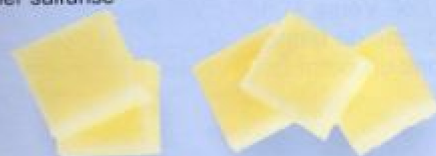
Fondants aux chamalots

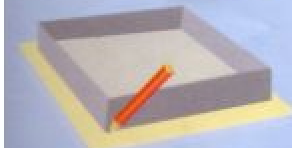
Pour 36 fondants, il te faut :

450 g de sucre glace
100 g de chamalots blancs
2 cuillères à soupe de lait
100 g de beurre doux
½ cuillère à café d'extrait de vanille
un moule peu profond carré (18 cm de côté)
du papier sulfurisé

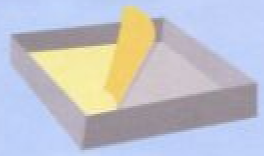
Ces fondants se conservent une semaine.







1. Pose le moule sur du papier sulfurisé. Trace le contour et découpe en suivant l'intérieur du trait.



2. Avec de l'essuie-tout, enduis le fond et les parois d'un peu d'huile. Pose le papier sulfurisé. Enduis d'huile également.



3. Tamise le sucre glace dans un grand saladier. Creuse un puits au milieu avec une cuillère.



4. Coupe les chamalots en deux avec des ciseaux. Mets dans une casserole avec le lait, le beurre et la vanille.



5. Fais chauffer à petit feu, en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que tout ait fondu.



6. Verse dans le puits creusé au milieu du sucre. Bats avec une cuillère jusqu'à ce que la pâte soit lisse.



Pour faire ces papillotes, suis les conseils de la page 31.

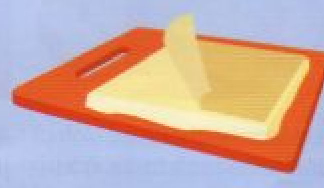
Sers-toi du dos d'une cuillère.



7. Verse le mélange dans le moule. Étale-le jusque dans les coins, en lissant le dessus le plus possible.



8. Une fois la pâte refroidie, mets-la au réfrigérateur environ 3 heures pour qu'elle raffermisse.



9. Avec un couteau non tranchant, détache les côtés et retourne sur une planche à découper. Enlève le papier.



10. Découpe en 36 carrés. Remets 1 heure de plus au réfrigérateur. Conserve dans une boîte hermétique.

Croquants au chocolat



Pour 25 croquants au chocolat, il te faut :

75 g de biscuits au beurre
50 g d'abricots secs
225 g de chocolat blanc
4 cuillères à soupe de miel
1 cuillère à café de chocolat en poudre
des caissettes en papier

Ces chocolats se conservent seulement 3 jours.



1. Émiette les biscuits dans une jatte. Coupe les abricots en petits morceaux. Mélange aux biscuits.



2. Verse environ 3 cm d'eau dans une grande casserole. Porte l'eau à ébullition, puis retire du feu.



3. Mets le chocolat dans une jatte résistante à la chaleur. Mets des gants de cuisine et place dans la casserole.



4. Remue le chocolat jusqu'à ce qu'il ait fondu, puis enlève la jatte de la casserole. Laisse-le refroidir 1 minute.









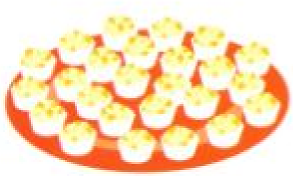
Tu peux aussi utiliser du chocolat noir ou du chocolat au lait, et saupoudrer les croquants de sucre glace.





5. Rapidement, ajoute et mélange le miel, puis les biscuits et les abricots. Remue bien avec une cuillère en bois.

6. Prélève une cuillère à café de mélange et fais une boule entre tes mains. Dépose dans une caissette.







7. Continue avec le reste de la pâte. Dispose sur une grande assiette. Fais raffermir 1 heure au réfrigérateur.

8. Avec un tamis, saupoudre du chocolat en poudre sur chaque croquant. Conserve au réfrigérateur dans une boîte hermétique.



Caramels

Pour 36 caramels, il te faut :

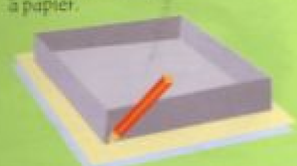
75 g de crème fraîche
350 g de sucre glace
1 cuillère à soupe de cacao
75 g de chocolat noir
40 g de beurre
du papier sulfurisé
un moule à gâteau peu profond carré
de 15 cm de côté



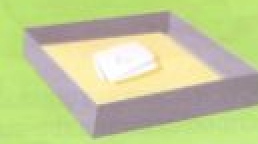
Les fondants se conservent une semaine.

La fabrication des cornets-cadeaux est expliquée à la page 30.

Sers-toi d'un crayon à papier.



1. Pose le moule sur du papier sulfurisé. Trace le contour et découpe en suivant l'intérieur du trait.



2. Avec de l'essuie-tout, enduis le fond et les parois d'un peu d'huile. Pose le papier sulfurisé. Enduis d'huile également.



3. Verse la crème fraîche dans une jatte. Ajoute le sucre ainsi que le cacao tamisés, et mélange bien.





4. Fais fondre le beurre et le chocolat (étapes 1 à 3 de la page 9). Ajoute une cuillère à soupe du mélange crème-sucre.



5. Remue, puis verse le chocolat dans le reste de la crème fraîche. Bats à la cuillère pour obtenir une consistance crémeuse.



6. Remplis le moule à la cuillère avec la pâte, en étalant bien dans les coins, avec les doigts si nécessaire.



7. Lisse bien sur le dessus avec le dos de la cuillère. Laisse 2 heures au réfrigérateur pour faire durcir la pâte.



8. Avec un couteau non tranchant, détache les côtés et démoule sur une planche à découper. Enlève le papier.



9. Coupe en 36 carrés. Mets 2 heures de plus au réfrigérateur. Garde au froid dans une boîte hermétique.

Idées de présentation

Sachets de cellophane



1. Découpe un carré de cellophane. Dépose 5 à 6 bonbons ou chocolats au milieu.



2. Rassemble les bords du carré, juste au-dessus des friandises, comme sur l'illustration.



3. Coupe un ruban de 20 cm de long et noue le autour du sachet, e serrant bien.

Cornets



1. Découpe un carré de cellophane de 40 cm de côté. Plie-le en quatre.



2. Pour obtenir un rond, tiens le coin correspondant au milieu et découpe un quart de cercle. Ouvre.



3. Coupe en deux. Ré les bords d'une moitié façon à former un côn comme ci-dessus.



4. Glisse un des bords en dessous de l'autre. Fixe le cône avec des petits morceaux de scotch.



5. Remplis la moitié du cône de bonbons. Coupe un ruban de 20 cm et noue-le au-dessus des friandises.



Tapisse le fond d'une boîte de cellophane et dispose une ou deux couches de friand



1. Découpe un carré de cellophane plus grand que le bonbon. Dépose ce dernier au milieu.



2. Enroule le bonbon dans la cellophane. Scotche. Noue un ruban de chaque côté.



Étiquettes cadeaux

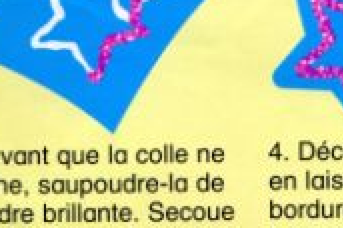
Fais-toi aider par un adulte.



1. Coupe une pomme de terre en deux. Enfonce le côté tranchant d'un emporte-pièce en étoile dans la face coupée.



2. Enduis l'emporte-pièce de colle blanche. Fais une empreinte de colle sur un morceau de carton fin.



3. Avant que la colle ne sèche, saupoudre-la de poudre brillante. Secoue l'excès de poudre sur un bout de papier.



4. Découpe l'étoile, en laissant une petite bordure autour des brillants. Scotche un ruban au dos.

Petits cœurs



Pour 30 petits cœurs, il te faut :

50 g de sucre glace
50 g de sucre en poudre
100 g d'amandes en poudre*
100 g de lait condensé complet sucré
du colorant alimentaire rouge
deux petits emporte-pièce de taille différente en forme de cœur
une plaque à pâtisserie

Cette friandise ne se conserve que 4 jours.



1. Tamise le sucre glace dans un grand saladier. Ajoutes-y le sucre en poudre et les amandes. Mélange bien.



2. Verse le lait condensé dans un puits creusé au milieu. Mélange bien le tout, jusqu'à ce que la pâte soit lisse.



3. Mets la moitié da[…] un autre saladier. Aj[…] deux gouttes de colo[…] rouge. Mélange bien[…] avec les doigts.



4. Enveloppe chaque morceau de pâte dans du film alimentaire. Place-les 20 minutes au réfrigérateur.

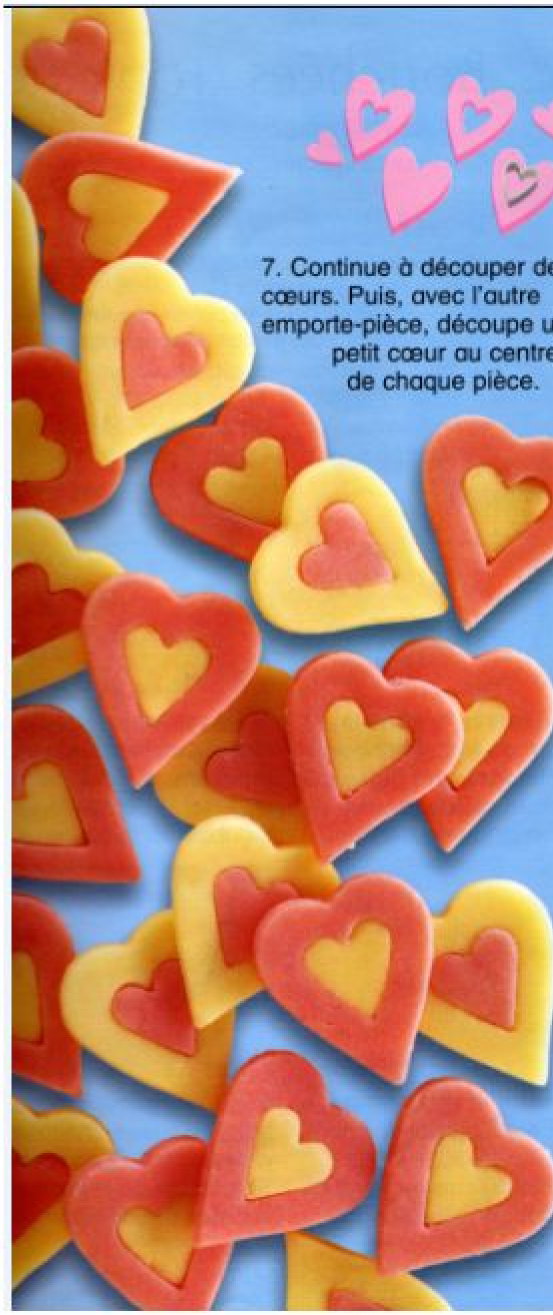


5. Saupoudre un peu de sucre glace sur un plan de travail propre. Abaisse la pâte rose à l'épaisseur de ton petit doigt.



6. Avec l'emporte-pi[…] le plus grand, décou[…] des cœurs les uns à[…] des autres. Refais u[…] boule avec les reste[…]

* N'offre surtout pas cette confiserie à une personne allergique aux noix, cacahouètes et autres fruits oléa[…]



7. Continue à découper des cœurs. Puis, avec l'autre emporte-pièce, découpe un petit cœur au centre de chaque pièce.



8. Abaisse ensuite l'autre pâte non colorée et découpe des grands et des petits cœurs, comme précédemment.



9. Enfonce doucement les petits cœurs jaunes dans les grands cœurs roses, et inversement. Utilise tous les cœurs.



10. Mets les cœurs sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Laisse sécher et durcir une nuit Conserve à l'abri de l'air



Bouchées tropical

Pour 12 bouchées tropicales, il te faut :

50 g de mangue ou d'ananas séchés
1 cuillère à soupe de jus d'orange ou d'an
100 g de chocolat au lait
100 g de chocolat blanc
des caissettes en papier argenté ou de
épaisseurs de caissettes en papier

Ces bouchées ne se conservent que 5 jours.



1. Sur une planche à découper, coupe la mangue ou l'ananas en petits dés avec un couteau tranchant.



2. Réserve environ un quart du fruit. Mets le reste dans une petite jatte et mélange bien avec le jus de fruit.



3. Recouvre la jatte de film alimentaire. Laisse reposer une demi-heu ou jusqu'à ce que le fr ait absorbé le jus.

Fais ceci pendant que tu fais tremper le fruit.



4. Verse environ 3 cm d'eau dans une grande casserole. Porte-la à ébullition, puis retire la casserole du feu.



5. Mets le chocolat au lait dans un bol résistant à la chaleur. Mets des gants de cuisine et place le bol dans la casserole.



6. Avec une cuillère en bois, remue le chocola jusqu'à ce qu'il ait fon Sors le bol de la casse Laisse refroidir 3 minu

Carrés à la noix de coco

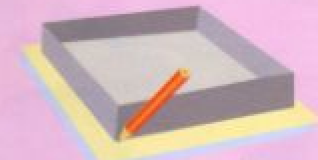


Pour 36 carrés, il te faut :

1 blanc d'œuf
450 g de sucre glace tamisé
175 g de noix de coco séchée
8 cuillères à café d'eau
du colorant alimentaire vert
un moule à gâteau peu profond
carré de 18 cm de côté
du papier sulfurisé



Ces confiseries se conservent 2 jours.



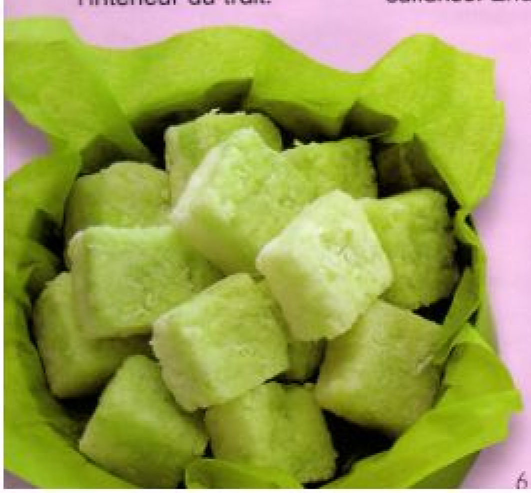




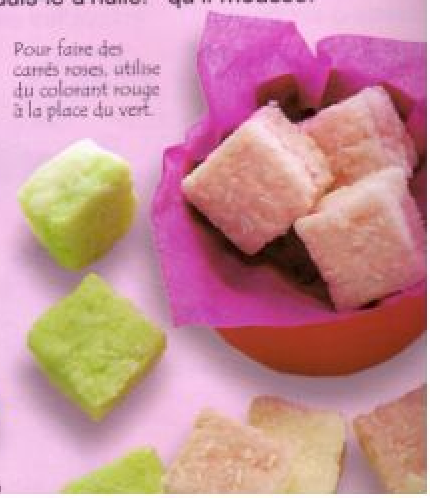
1. Pose le moule sur du papier sulfurisé. Trace le contour au crayon et découpe le carré à l'intérieur du trait.

2. Avec de l'essuie-tout, enduis le fond et les parois du moule d'un peu d'huile. Pose le papier sulfurisé. Enduis-le d'huile.

3. Verse le blanc d'œuf dans un grand saladier. Bats rapidement 1 minu à la fourchette, jusqu'à qu'il mousse.



Pour faire des carrés roses, utilise du colorant rouge à la place du vert.





Ajoute deux cuillères soupe de sucre glace. élange. Ajoute le reste u sucre petit à petit, en muant toujours.



5. Ajoute noix de coco et eau petit à petit, la pâte doit être ferme. Mets-en la moitié dans le moule. Étale avec les doigts.

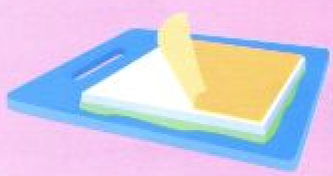


6. Verse quelques gouttes de colorant vert dans le restant de pâte. Mélange bien pour que la couleur soit uniforme.

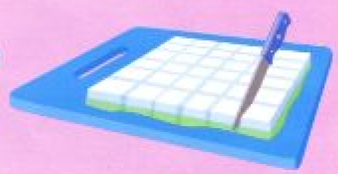
se le dessus ec le dos d'une illère.



Étale la pâte verte sur pâte blanche. Place nsuite le moule dans n endroit frais pendant ute une nuit.



8. Détache les bords de la pâte avec un couteau. Retourne le moule sur une planche à découper. Enlève le papier.



9. Découpe en 36 petits carrés, que tu laisses durcir pendant 2 heures. Conserve-les dans une boîte au réfrigérateur.



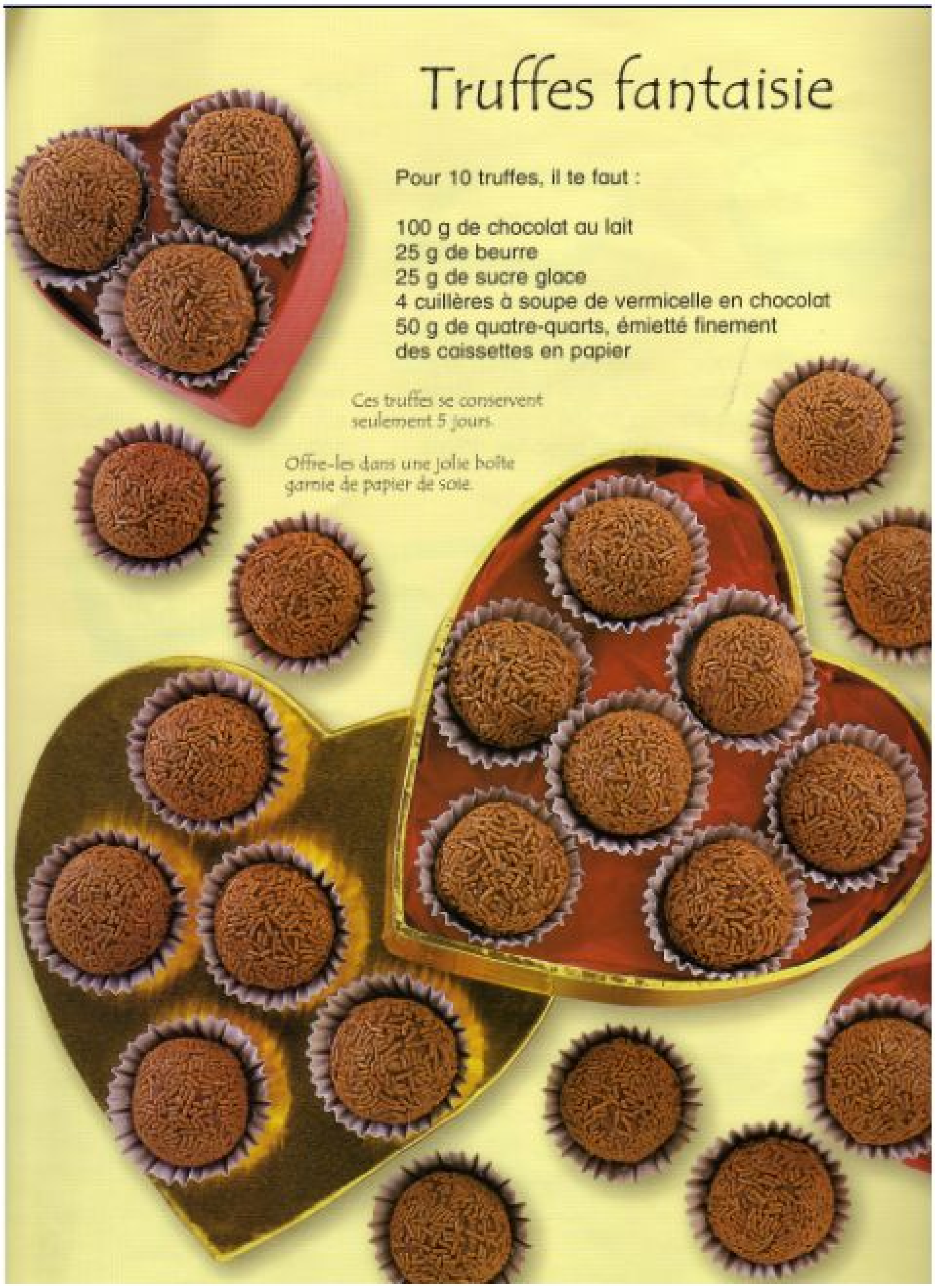
Truffes fantaisie

Pour 10 truffes, il te faut :

100 g de chocolat au lait
25 g de beurre
25 g de sucre glace
4 cuillères à soupe de vermicelle en chocolat
50 g de quatre-quarts, émietté finement
des caissettes en papier

Ces truffes se conservent seulement 5 jours.

Offre-les dans une jolie boîte garnie de papier de soie.





. Verse environ 3 cm 'eau dans une grande asserole. Porte l'eau à bullition, puis retire la asserole du feu.



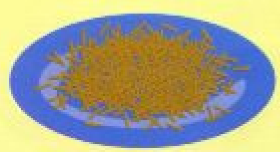
2. Mets le chocolat et le beurre dans une jatte résistante à la chaleur. Avec des gants de cuisine, place dans la casserole.



3. Mélange le chocolat et le beurre avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'ils aient fondu. Retire la jatte de la casserole.



. Tamise ensuite le ucre glace sur le hocolat. Ajoute les niettes de gâteau. lélange bien le tout.



5. Laisse refroidir le chocolat dans la jatte. Puis étale le vermicelle en chocolat sur une assiette.



6. Une fois que le mélange est ferme et épais, dépose la valeur d'une petite cuillère sur le vermicelle.





7. Avec les doigts, roule le chocolat dans le vermicelle. Quand il en est recouvert, dépose-le dans une caissette.



8. Dispose les truffes sur une assiette. Laisse 30 minutes au réfrigérateur. Conserve au froid dans une boîte hermétique.